

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Pandemi Covid-19 yang melanda seluruh negara termasuk Indonesia, memberikan dampak diberbagai aspek kehidupan. Beberapa di antaranya yaitu bidang pendidikan, kesehatan, sosial dan ekonomi masyarakat. Dalam aspek ekonomi, bidang kuliner seperti restoran dan rumah makan menjadi salah satu dari sekian sektor ekonomi lainnya yang terkena dampak. Untuk ikut membantu dan menangani pandemi Covid-19, serta meminimalisir kesenggangan ekonomi di masyarakat, tempat usaha kuliner masih bisa beroperasi atau melayani pesanan dengan mewajibkan penerapan protokol *new normal*. Protokol *new normal* sudah menjadi keharusan dan ketetapan untuk semua orang yang berada di rumah makan atau restoran, mulai dari pengusaha atau pengelola rumah makan, karyawan rumah makan dan tamu rumah makan.

Penerapan protokol *new normal* di rumah makan atau restoran juga menjadi salah satu cara pencegahan munculnya klaster penularan Covid-19 dari rumah makan atau restoran. Dengan begitu, pengunjung rumah makan perlu mengetahui dan menerapkan protokol *new normal* yang sudah ditentukan dan diberlakukan, sebagai penanggulangan atau cara mengurangi risiko terpaparnya Covid-19 saat sedang berada di rumah makan atau restoran. Dalam hal ini, kerjasama antara pengunjung rumah makan, karyawan dan pengelola rumah makan atau restoran sangat diperlukan.

Pihak pemerintah di masa pandemi Covid-19 ini, melalui Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kemenparekraf) telah menerbitkan *Handbook* Panduan Pelaksanaan Kebersihan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan di Restoran atau Rumah Makan. Penerbitan panduan tersebut ditujukan untuk pengusaha atau pengelola rumah makan, karyawan rumah makan, dan tamu rumah makan. Di dalamnya terkandung bahasan mengenai pelaksanaan protokol kesehatan bagi masyarakat produktif untuk pencegahan dan pengendalian *corona virus disease* 2019 (Covid-19).

Rumah makan adalah tempat usaha komersial yang setiap ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Rumah makan harus memperhatikan keamanan makanannya. Karena dengan mempertahankan keamanan makanan di rumah makan akan menjamin konsumen memperoleh makanan yang aman untuk dikonsumsi. Pada masa pandemi Covid-19 masyarakat lebih teliti dalam membeli makanan, bukan hanya dari faktor rasa, namun faktor kebersihan dan keamanan menjadi pertimbangan dalam memilih makanan yang akan dikonsumsi.

Sudah seharusnya, keamanan makanan dapat dipertahankan dengan cara tetap menjaga kebersihan baik dari proses pengolahannya, kebersihan di tempat pengolahannya, bahan baku makanan, maupun personal hygiene yang baik. Hal tersebut juga sudah diperhatikan oleh pihak pemerintahan dengan adanya peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang hygiene sanitasi jasa boga bahwa pengelolaan makanan oleh jasa boga harus memenuhi hygiene sanitasi dan dilakukan sesuai cara pengolahan makanan yang baik.

Personal hygiene adalah suatu kegiatan atau aktivitas seseorang yang dilakukan secara terus menerus untuk memelihara kebersihan dan kesehatan diri (Wulandari, R., Yogha, S., & Patriasih, R, 2015). Personal hygiene dalam industri makanan merupakan salah satu hal penting yang harus diterapkan. Hal ini terkait dengan penjaminan aspek keamanan produk makanan dari terjadinya kontaminasi silang. Makanan menjadi aman untuk dikonsumsi dalam arti bebas dari hal-hal yang dapat membahayakan, merugikan dan terhindar dari kerusakan (Kristiana, A., Setiawati, T., & Patriasih, R, 2020).

Setiap karyawan yang bekerja pada rumah makan dituntut untuk mengetahui pengetahuan tentang personal hygiene dan menerapkan personal hygiene. Karena, personal hygiene yang baik akan mempengaruhi makanan yang aman untuk dikonsumsi. Persyaratan tenaga atau karyawan pengolahan makanan tercantum pada keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang hygiene sanitasi jasa boga yang meliputi sikap dan perilaku.

Menurut Prastowo (2014:6-7) terdapat hal-hal penting yang harus dilakukan untuk menjaga higiene seseorang, yaitu:

1. Pemeriksaan kesehatan
2. Kebersihan tangan dan jari tangan
3. Kesehatan rambut
4. Kebersihan hidung
5. Kebersihan mulut dan gigi
6. Kebersihan telinga
7. Kebersihan badan
8. Kebersihan pakaian kerja

Berdasarkan hasil penelitian terdahulu oleh Dita Permata Sary (2016) yang meneliti di Restoran Sindang Reret Bandung bahwa Restoran Sindang Reret telah memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) personal higiene namun berdasarkan kuesioner dan pengamatan yang dilakukan oleh peneliti dapat dilihat bahwa minimnya pemahaman personal higiene kepada karyawan di bagian *food product* maupun *food service* dan minimnya penerapan personal higiene dengan benar kepada karyawan di bagian *food service* maupun *food product*. SOP personal higiene ini sendiri tidak diperbaharui sebagaimana mestinya dan perlu ada pemahaman penerapan SOP personal higiene ini.

Rumah makan yang diteliti dan diamati oleh penulis pada penelitian ini, mengenai personal higiene karyawannya yaitu Rumah Makan Pepes Jambal H. Dirja Walahar, salah satu rumah makan yang berada di wilayah Kabupaten Karawang. Rumah Makan Pepes Jambal H. Dirja Walahar merupakan rumah makan sunda dengan sistem pelayanan semi prasmanan. Menu yang ditawarkan yaitu varian pepes, seperti pepes jambal, pepes ayam, pepes ikan mas, pepes tahu, pepes oncom, pepes teri, pepes peda, pepes jamur, pepes ati ampela, selain varian pepes tersedia juga menu ayam bakar, ikan bakar, cobek ikan, goreng udang dan lainnya. Menu varian pepes disajikan dengan sistem prasmanan, sehingga konsumen memilih sendiri pepes yang diinginkan namun tetap dibantu oleh karyawan untuk mengambilnya, untuk menu lainnya seperti ayam atau ikan bakar dan minumannya diantarkan oleh pramusaji rumah makan.

Berdasarkan hasil pengamatan penulis, setelah berkunjung ke Rumah Makan Pepes Jambal H. Dirja Walahar di Kabupaten Karawang di masa pandemi Covid-19. Beberapa hal seperti persyaratan pelaksanaan kebersihan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan di restoran atau rumah makan bagi karyawan seperti menggunakan masker, sarung tangan dan penjepit makanan telah diterapkan dengan baik. Hal-hal tersebut dianggap penulis sudah berkesesuaian berdasarkan panduan yang telah diterbitkan Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kemenparekraf) pada masa Covid-19. Namun, persyaratan personal higiene pada karyawan berdasarkan peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 masih perlu menjadi perhatian lebih dan belum diterapkan secara baik oleh pihak rumah makan. Masalah yang ditemukan adalah karyawan pria di bagian pengolahan di Rumah Makan Pepes Jambal H. Dirja Walahar di Kabupaten Karawang belum menggunakan penutup rambut dan belum menggunakan sepatu dapur.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, penerapan higiene sanitasi rumah makan atau restoran menjadi suatu hal yang perlu diperhatikan dan diterapkan ketika masa pandemi Covid-19 ini. Sedangkan, dari hasil pengamatan penulis, saat berkunjung ke Rumah Makan Pepes Jambal H. Dirja Walahar di Kabupaten Karawang saat masa pandemi Covid-19. Diketahui dan ditemukan bahwa para karyawan sudah menggunakan masker, sarung tangan, dan penjepit makanan. Namun, karyawan kurang menerapkan personal higiene lainnya, seperti tidak menggunakan penutup rambut dan tidak menggunakan sepatu dapur, oleh karena itu penulis melakukan penelitian dengan judul Penerapan Personal Higiene Karyawan Rumah Makan Pepes Jambal H. Dirja Walahar di Kabupaten Karawang.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis merumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan sikap personal higiene karyawan Rumah Makan Pepes Jambal H. Dirja Walahar di Kabupaten Karawang?
2. Bagaimana penerapan perilaku personal higiene karyawan Rumah Makan Pepes Jambal H. Dirja Walahar di Kabupaten Karawang saat berangkat ke

tempat kerja, saat bekerja, dan saat tiba di rumah pada masa pandemi Covid-19?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi mengenai penerapan personal higiene karyawan Rumah Makan Pepes Jambal H. Dirja Walahar di Kabupaten Karawang.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi mengenai penerapan personal higiene karyawan Rumah Makan Pepes Jambal H. Dirja Walahar di Kabupaten Karawang, tentang:

- a. Sikap personal higiene karyawan yang meliputi: pemeriksaan kesehatan, kebersihan tangan dan jari tangan, kesehatan rambut, kebersihan hidung, kebersihan mulut dan gigi, kebersihan telinga, kebersihan badan, kebersihan pakaian kerja, kebersihan kaki, penampilan diri.
- b. Perilaku personal higiene karyawan saat berangkat ke tempat kerja, saat bekerja, dan saat tiba di rumah pada masa pandemi Covid-19.

D. Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat kepada berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Secara Teoritis

Hasil penelitian ini dapat memberikan informasi dan menambah ilmu pengetahuan terkait penerapan personal higiene karyawan Rumah Makan Pepes Jambal H. Dirja Walahar di Karawang.

2. Secara Praktis

- a. Bagi Perusahaan
 - 1) Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada pemilik Rumah Makan Pepes Jambal H. Dirja Walahar untuk dapat melaksanakan personal higiene karyawan dengan baik.

2) Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi pertimbangan untuk melakukan pelatihan dan pembinaan bagi karyawan mengenai pengetahuan personal higiene.

b. Bagi Peneliti

Penelitian ini bermanfaat dalam menambah wawasan ilmu pengetahuan, khususnya pada penerapan personal higiene pada karyawan Rumah Makan Pepes Jambal H. Dirja Walahar di Kabupaten Karawang.

c. Bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya yang sejenis.

E. Struktur Organisasi Skripsi

Berdasarkan Peraturan Rektor Universitas Pendidikan Indonesia Nomor 7867/UN40/HK/2019 Tentang Pedoman Penulisan Karya Ilmiah UPI Tahun Akademik 2019, struktur organisasi skripsi dibuat sesuai dengan pedoman karya ilmiah UPI sehingga diharapkan terciptanya keseragaman tata cara penulisan karya ilmiah yang sesuai dengan kaidah penulisan yang berlaku dan diakui dalam dunia 5 akademik, yang dimana struktur organisasi skripsi ini memiliki beberapa bagian yang saling terkait dan membentuk suatu kerangka utuh dalam penelitian. Adapun struktur organisasi pada penyusunan skripsi, sebagai berikut:

1. BAB I Pendahuluan, berisi tentang latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan struktur organisasi skripsi.
2. BAB II Kajian Pustaka, berisi tentang konsep-konsep dan teori-teori yang berkaitan dengan bidang yang dikaji, penelitian terdahulu yang relevan dengan bidang yang diteliti, dan posisi teoritis peneliti yang berkenaan dengan masalah yang diteliti.
3. BAB III Metode Penelitian, berisi tentang desain penelitian, partisipan, populasi dan sampel, instrument penelitian, prosedur penelitian, dan analisis data
4. BAB IV Temuan dan Pembahasan, berisi tentang temuan penelitian berdasarkan hasil pengolahan dan analisis data dengan berbagai kemungkinan bentuknya sesuai dengan urutan rumusan masalah penelitian dan pembahasan

dari temuan penelitian untuk menjawab pertanyaan penelitian yang telah dirumuskan.

5. BAB V Simpulan, Implikasi, dan Rekomendasi, berisi tentang penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian, serta mengajukan hal-hal penting yang dapat dimanfaatkan dari hasil penelitian